

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁶

A23F 3/14

A23F 3/34 A61K 35/78

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 97108626.5

[43]公开日 1999 年 1 月 20 日

[11]公开号 CN 1205175A

[22]申请日 97.7.13 [21]申请号 97108626.5
[71]申请人 赵宁斌
地址 711500 陕西省镇安县城建局质检站
[72]发明人 赵宁斌

[74]专利代理机构 陕西省商洛地区专利事务所
代理人 刘 靖

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 柿叶茶的制备方法

[57]摘要

本发明是一种柿叶茶的制备方法,它是将采集的优质柿叶经清洗、去杂、淋干、修剪、杀青、晾干、炒制、计量、拌匀、包装为成品,其操作工艺简单、易行,既保持柿叶原有的功能作用,又具有茶色泽淡雅,清香味醇,口感舒适,甘润可口,长期饮用能软化血管,防治动脉硬化,保健、防癌效果明显,而且对肝炎、胃炎、肾炎、浮肿、冠心病,也显示一定的疗效,并且有较高的商品应用价值。

权 利 要 求 书

1、一种柿叶茶的制备方法，其特征在于将优质柿树叶清洗、去杂、淋干，并按大小修剪保持2—5厘米，投入锅内热烫杀青8—10分钟，随即放入冷水中冷却，入水至出水用时3—5分钟，晾干表面水份后再将柿叶放入炒锅内文火炒制至发出香味后迅速取出晾干，得到柿叶茶A；然后同样将原料茶鲜叶精选、清洗、去杂、淋干后投入锅内炒至发出香味后，迅速取出晾干得到茶叶B；将柿叶茶A和茶叶B按比例计量10—20：80—90拌匀后分级包装为成品茶。

说明书

柿叶茶的制备方法

本发明涉及一种茶叶的制备方法，特别是一种柿叶茶的制备方法。

据有关资料分析，柿叶每100克中含蛋白质11.05克，脂肪6.84克，糖54.83克，维生素C704毫克，胆碱317毫克，芦丁121.34毫克，其中尤以维C含量为多，相当于密桔的30倍，以柿叶当茶饮对高血压、冠心病和食道癌有一定疗效，长期饮用，能软化血管，防治动脉硬化，其保健、防癌等效果明显。然而，现行人们将柿树叶子没有充分利用起来，普遍不进行采集，使其自然落于树下，造成浪费；有的虽当茶饮，其应用方式是将采集的柿子叶进行简单的炒青后用于泡饮，且味浓苦涩，而不具备商品应用价值。

本发明的目的在于设计一种将柿叶科学配伍，精细加工，既保持柿叶原有的保健功能，又作为清热生津，清香味醇，口感舒适的柿叶茶的制备方法。

本发明是这样实现的，它是将优质柿树叶清洗、去杂、淋干，并按大小修剪基本保持在2—5厘米，投入锅内热烫杀青8—10分钟，随即放入冷水中冷却，入水至出水用时3—5分钟，晾干表面水份后再将柿叶放入炒锅内文火炒制至发出香味，后迅速取出晾干，得到柿叶茶A；然后同样将原料茶鲜叶精选、清洗、去杂、淋干后投入锅内炒至发出香味后，迅速取出晾干得到茶叶B；将柿叶茶A和茶叶B按比例计量10—20：80—90拌匀后分级包装为成品茶。

本发明的优点是操作工艺简单、易行，既能保持柿叶原有的功能作用，又具有茶色泽淡雅，清香味醇，口感舒适，甘润可口，长期饮用保健效果明显，而且对肝炎、胃炎、肾炎、浮肿、冠心病，也显示出一定的疗效，有较高的商品应用价值。

以下结合实施一例作进一步详述。

本发明采集选用3—5月份优质柿树叶，其叶面未形成蜡质之前，并经过清洗、去杂、淋干，按大小修剪基本保持柿叶2—5厘米，可根据质量分等后投入锅内热烫杀青10分钟，然后放入流动的冷水中快速冷却至出水4分钟，采用风冷晾干，使叶面水份退掉，再将晾干的柿叶放入炒锅内文火边炒边轻轻揉搓，使叶子充分软化变形，炒至有香味时迅速取出自然晾干，即得到柿叶茶A；此后同样将原料茶鲜叶精选、清洗、去杂、淋干投入锅内炒至发出香味，迅速取出晾干得到茶叶B；将柿叶茶A和茶叶B按比例计量20：80拌匀后分级包装为成品茶。